

云冈黄酒相约大同餐饮人(37)

功夫不负有心人

—访红旗大饭店面点师张晓霞

本报记者 陈晓璐



初次见到红旗大饭店面点主管张晓霞时，眼前的她一身雪白的厨师服，头戴高挺的厨师帽，脸上洋溢着朴实的笑容。向记者走来的时候，她随手拍了拍身上的围裙。在阳光的照射下，围裙上拍散的面粉清晰可见。

张晓霞是阳高县人，18岁时在熟人的介绍下，到红旗大酒店开始了学徒生涯。说起刚学厨时的经历，张晓霞笑呵呵地说：“那时都是自己偷着练的。”张晓霞告诉记者，刚进饭店时，跟着师傅啥活儿都要干。虽然自己是个女孩子，但是苦活重活都要做，而且还要抢着做。因为只有你表现好了，师傅才会教你东西。那时候，师傅们都很忙，闲下来都想休息一下，能抽时间好好地给你指点就不错了，根本不敢奢望师傅能手把手地教。所以，每天下班后，张晓霞便自己偷偷练习。

张晓霞说，学习炒菜时可以用报纸充当食材，能用沙子增分量，而学面案

则不同，裱花用的奶油和做面食用的面都必须是实打实的真材实料。为了避免浪费，学习裱花的时候，她就找来特别大的一个铁盆，平时练习就在这个铁盆内操作，这样没有做好的奶油可以反复利用。裱花最开始学的就是做十二生肖和各种动物，要求形态生动，表面光滑，用料均匀，这让没有美术功底的张晓霞费了很大工夫。她一遍一遍地练习，一次不行就推倒了再继续练习。在学习拉面时，由于拉面特别需要力气，3到5斤的面不但要靠手上的力气，还得学会用巧劲，要不断地拉扯、甩弄。常常是一晚上练习下来，她的全身都被汗水浸透了。

功夫不负有心人。通过多年的勤奋努力，张晓霞在2020年被山西省餐饮业协会授予“面食名师”称号；2021年，她又凭借一道精美的老大同茶点荣获2021青年名厨面点大赛的金奖，为自己及大同餐饮业赢得了荣誉。



外出就餐打包剩菜有讲究

傅介绍说，要想尽可能保证剩菜的安全性和口感，在打包剩菜时最好将剩菜按生熟、荤素、有汤的和没汤的分开打包，以避免串味和交叉污染。食用剩菜时一定要充分加热，尤其是鱼类，要延长加热时间。骨头或是肉类可以在再次烹调时做成糖醋系列，以提高营养价值。对于海鲜类菜品，在加热时可另加些酒、葱、姜等佐料，不仅会使味道更鲜，还有杀菌作用。另外，由于一些蔬菜中亚硝酸盐的含量会较高，所以最稳妥的办法是尽量不要打包回家。即使打包，也最好尽快食用，切勿放太久。凉拌菜由于在制作过程中基本未经过加热，易滋生细菌，也不适于打包。

如今，人们在外就餐的机会较多，通常都会剩下不少饭菜。本着节约的原则，大多数人都会把剩菜打包回家。可是，剩菜剩饭如果存放不当会产生亚硝酸盐，对身体健康不利。那么，我们到底该如何打包剩菜呢？

采访中我市一家饭店的厨师冯师

除此之外，市市场监督管理局有关工作人员也提醒说，消费者在打包剩菜时应选择合适的打包容器，尽量选择食品级、聚丙烯PP材质的打包盒，并要将打包回家的剩菜放在冰箱冷藏。再次食用时，如果要用微波炉加热，最好换到微波炉适用的容器里。

如今，我市餐饮行业在大力推广“光盘行动”，积极倡导合理点餐、文明用餐。而记者在采访中也了解到，一般情况下，剩饭剩菜受到细菌污染的概率较大，且营养价值也没有新鲜烹制的饭菜高。所以，我们在外出就餐时最好还是吃多少点多少，这样才能既健康又节约。

锦华

解读“云冈”酒

将老品牌发扬光大

大同云冈酒业有限责任公司传承了老厂的“云中液”“云冈香”“云冈老酒”“云冈干榨黄酒”等老品牌，多年来坚持走传统发展之路，不断将其发扬光大，形成了以晋北特产的高粱和黍米为主料，精心酿造的“云冈牌”系列白酒和养生型干榨黄酒。

黍米，为晋北地区特有的传统农作物，耐寒耐旱、营养丰富。用黍米做酒历史悠久，在《说文解字》里就有“八月黍成，可为酎酒”的记载。如今，作为目前大同最大的干榨黄酒酿造厂家，大同云冈酒业有限责任公司所生产的干榨黄酒就是以黍米为基料，遵循传统黄酒复式发酵酿造法生产的。

大同云冈酒业有限责任公司也是晋北重要的高粱白酒生产基地。高粱，于

唐代从西域引进，曾被称为“胡秫”，《齐民要术》中有以秫、谷、麦等酿酒的记载。云冈酒业的“云冈牌”高粱白酒，发展历史可追溯至1953年，是历代云冈酒业员工精心打造的老品牌。20世纪50年代至80年代，大同高粱白酒曾红极一时，雄霸整个晋西北的白酒市场。如今，云冈酒业以传统酿造工艺为基础，以科学的态度改进原料筛选、配方、制曲方法，调控发酵时间与温度，精心研发出“云冈牌”清香白酒。该酒酒体醇厚、酒香浓郁，入口甘冽、口感柔和，绵甜爽净、回味久长，备受市场青睐，远销北京、天津、河北、内蒙古等地。

除此之外，大同云冈酒业有限责任公司还生产采用传统工艺酿造的北芪酒。该酒由晋北地区盛产的黄芪陈酿而

成，色泽金黄、味道鲜美，补中益气、健身活血，远销东南亚许多国家。

近年来，大同云冈酒业有限责任公司又致力于挖掘开发曾辉煌200多年的历史。我们期待云冈酒业以悠久的历史传承与持续创新的发展潜力，再次惊艳世界。

一凡



云中茶事

新茶老茶各具特色

如今，人们对茶叶不仅要求要能喝，还要能收藏。而在新茶与老茶之间，我们到底要选择哪一个呢？

既然要喝茶，那就要先了解茶。我国的六大茶类，各有各的滋味，有的适合尝鲜，比如绿茶和黄茶，那么每年的新茶是一定要选择的。而青茶、红茶和黑茶，因为发酵程度要高一些，可以适当存放，以便感受那富有变化的层次感。白茶与普洱茶要特殊一点，因为不同年份的茶有着不同的口感，不能完全说新茶好或是老茶好，而是每一个阶段都有每一个阶段的口感特色。品饮这类茶，就是在追寻那随时间变化的口感。

当然了，无论“新”还是“老”，都只是一个时间概念。好，则是与品质相关的。一款茶想保持合适优质的口感，除了需要时间外，更少不了对原料、工艺、仓储等的要求。所以从时间角度看，老茶或许有很多，但若结合品质，算得上好的可能就有待考量了。拿普洱茶举例，好的品质是“原料是基础，工艺是关键，仓储是保障”，三者缺一不可。也就是说，普洱茶的“越陈越香”是有条件的，那就是“原料优质，工艺稳定，仓储得当”，绝不仅仅是从年份久不久、价格贵不贵、口感喜不喜欢来简单判断的。这样的条件，也可以用在福鼎白茶上。所以，老茶有老茶的独特魅力，如果一味地只是追求年份老的茶，就有点舍本逐末了。

茶叶终究还是要喝的，我们可以先试着用新茶来辨别不同茶类的口感。因为老茶或许因为岁月的磨炼会多一些醇厚，但也少了些张扬，而新茶则能让你明显地感受到原料的好与坏、工艺的精与粗。

茶，就如生命，每一个阶段都有其独特的魅力。无论“新”或是“老”，你只需要去感受其中的美好即可。

谦益泰



营养丰富的骆驼奶

谈及营养补充，人们大都会首先想到乳制品。但不同的乳制品，所含的营养物质也会有所差别。其中，骆驼奶的营养价值要高于一般的动物乳制品，在元代还被列入“八珍”。

近年来，骆驼奶日益受到人们的青睐，市场上的需求量也不断上升。那么，骆驼奶到底有哪些优势呢？据有关资料介绍，骆驼奶富含12种维生素、18种氨基酸、238种蛋白质，以及钙、磷、钾、锌、镁、铜等矿物质，特别是铁和钙的含量极高。除了营养丰富外，骆驼奶还有脂肪球小、易于消化的优点。而且，骆驼奶的乳糖都是低聚糖，不会引起乳糖不耐受，在肠道内仅被有益菌利用促进肠道蠕动，老人及儿童都可以饮用。此外，骆驼奶还含有多种生物活性因子和溶菌酶，这些物质有增强免疫功能的作用。

由于目前还没有骆驼奶的国际标准，只有新疆地区的地方标准，因此消费者在选购骆驼奶时一定要认准骆驼奶的品牌和品质。据了解，由驼能生物科技有限公司生产的“驼能”牌骆驼奶，奶源是新鲜的纯骆驼奶，并在生产过程中不加任何添加剂，最大限度保留了骆驼奶的营养成分和活性因子。而且，“驼能”骆驼奶产品有多个系列，可以满足不同消费者的需求。

广告信息